

# Domaine Paradella

Patrimonio

2017

Lionel Wojcik



**Superficie** 7,3 hectares dont 6 hectares de rouge

**Situation** Poggio d'Oletta

**Sols** Argilo-calcaire

**Encépagement** Rouge 100 % Niellucciu

**Age moyen des vignes** 5 ans

**Taille** Cordon de Royat

**Vendanges** manuelles

**Date** 7 septembre

**Tri** manuel

**Vinification** Rouge  
Fermentation alcoolique : cuves inox  
thermo-régulées  
Fermentation malolactique : en barriques

**Elevage** 100% barriques neuves

**Durée** 18 à 22 mois

**Millésime** Un hiver particulièrement pluvieux a permis à la vigne de bien résister à une longue saison caniculaire (de mai à octobre) et d'offrir une belle maturité phénolique.

**Nez** Nez fumé qui laisse place à de beaux fruits rouges.

**Bouche** Première bouche centrée sur les fruits rouges, belle longueur ensuite et une fin de bouche puissante (fruits rouges murs, pain grillé).

SCEA **Domaine Paradella** - lieu-dit sant'angelo - 20232 Poggio d'Oletta  
tél:+33 06 12 31 05 16

domaineparadella@gmail.com - www.domaineparadella.com - coordonnées GPS:42.6774 ; 9.3363